

A la table du Vacancier...

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 juillet 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Brochette de moules croustillantes, sauce tartare

Friture de crevettes « cristal » sauvages de Méditerranée

Olives cassées « maison », tapenade et poichichade

Fougasse pour tartiner



Les entrées

Panacotta de Burrata, salade de tomates cerises multicolores

Salade de haricots verts et beurre

à la râpée de truffes d'été

Pressé de tomate et d'aubergine à l'origan, brousse fraîche



Le plat :

Encornets et crevettes mitonnés à la provençale

Pâtes à l'encre



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Glaces et sorbets

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

90 euros tout compris